



BRASSERIE

SOMMER 2017

SHIKI BEDEUTET AUF JAPANISCH SOWOHL
„VIER JAHRESZEITEN“ ALS AUCH „DIRIGIEREN“.

SHIKI JAPANESE FINE DINING | BRASSERIE | BAR
WIRD VON EINEM JAPANISCHEN DIRIGENTEN BETRIEBEN.
DIE KÜCHE BASIERT AUF REGIONALEN,
FRISCHEN, JAHRESZEITBEZOGENEN ZUTATEN.

ALLE PREISE IN EURO INKL. ALLER ABGABEN



APERITIF EMPFEHLUNGEN

CHAMPAGNER UND CREMANT

GOBILLARD

Cuvée Prestige 2010 0,1 l 12,50

GOBILLARD

Prestige Rosé 2012 0,1 l 13,00

VITTEAUT-ALBERTI

Crémant de Bourgogne 0,1 l 5,80

SHIKI COCKTAILS

SPARKLING SAKE 13,50

hausgemacht aus Junmai Sake, mit Lychee- und Yuzusaft

WATERMELON & MINT 12,50

Russian Standard Vodka, Tement Verjus apero rosso, frischer Wassermelonensaft und frische Minze

APRICOT COOLER 13,50

hausgemachter Marillenlikör, Pampero Especial Rum, Earl Grey, Yuzusaft, Fevertree Ginger Ale

UMESHU SPRITZ 9,50

Pflaumenwein, Crémant de Bourgogne, Sodawasser, Limette, frische Minze

SPARKLING ISLAND 12,50

hausgemachter Roséwein-Vermouth, Holunderbeeren, Rosen- und Hibiskusblüten, Fever-Tree Tonic Water

QUITTEN-HOLUNDER GIN FIZZ 14,50

Ferdinand's Quitten-Gin, hausgemachter Holunder-Sirup, frischer Zitronensaft, Sodawasser

ALKOHOLFREI

HAUSGEMACHTE LIMONADE DER SAISON 5,50

YUZU SPRITZ 7

Yuzusaft, Sodawasser, Calpis 6

POWER VITAMIN DETOX 7,50

roter Traubensaft, Matchatee, Sanddorn mit Acerola, Honig

NATURSÄFTE

MOAHOF SÄFTE 0,25 l

speziell abgefüllt für SHIKI

BIO APFEL 4,20

BIO APFEL-JOHANNISBEERE 4,90

MARILLE 5,20



SHIKI BRASSERIE - KLASSIKER

AUSTERN & KAVIAR

VIER AUSTERN SHIKI-STYLE 24
mit Ponzu und Nori Vinaigrette
FR

„SIBERIAN“ STÖRKAVIAR (30g) 118
mit Zwerglimetten-Crème fraîche und Algensalat
DF - G (in der Crème fraîche)

KALTE VORSPEISEN

SASHIMI VON DER GOLDBRASSE IM NIKKEI-STYLE 22
im peruanischen „Ceviche“-Stil, mit Koriander, Mangochutney,
Myoga-Ingwer und hausgemachter Jalapeño-Mayonnaise
CDF

SAIBLING SASHIMI UND TARTAR 21
mit Yuzu-Ponzu, Daikon-Momiji-Oroshi, Schnittlauch,
Shiso und Ikura-Kaviar
DF

CARPACCIO VOM WAGYU-RIND SHIKI-STYLE 28
auf Sesamcreme mit frischem Basilikum
CFN

WARME VORSPEISEN

TERIYAKI-DUROC-SCHWEINEBAUCH UND OKTOPUS 22
mit Kimchi-Rolle, Chimichurri Sauce und Ghoakresse
FOR - mit Knoblauch

FÜNF GARNELEN IM LEICHTEN TEMPURATEIG 23
oder

VIER ROTE WILDFANGGARNELEN IM LEICHTEN TEMPURATEIG 29
jeweils mit Tempurasauce, Kanzuri-Daikon und Zitronensaft
ABCDF

GEMÜSE IM LEICHTEN TEMPURATEIG 19
Shiitake-Pilz, Shisoblatt, Zucchiniblüte, junge Karotte,
Shishito-Chili und Kukuruz
serviert mit Tempurasauce, Kanzuri-Daikon und Sesam-Miso-Dressing
VEGETARISCH - ACFN



SALATE

GURKENSALAT UND AVOCADOMOUSSE 12

mit Pak Choi, Lotuswurzel, Sesam und Norialgen

VEGAN - FN

FENCHELSALAT 12

mit Filets von Zitrusfrüchten, Anis, Kerbel und Yuzu-Ponzu

VEGAN - F

BUNTE SALATHERZEN UND -SPITZEN 12

mit Shisoblättern, Aoshiso-Ume-Dressing und nativem Sesamöl

VEGAN - FN

MEERESALGENSALAT 12

mit Wakame, Nori, Salicornia und Salty Fingers,

mit Ponzu-Nori-Vinaigrette

VEGAN - F

SUPPEN

AKADASHI MISO SUPPE 8

mit japanischen Nameko-, Shimeji- und Enoki-Pilzen

DFO

VEGANE SAIKYO- UND SHIROMISO SUPPE 8

mit Tofu und Wakame-Algen

FO

KLEINE RAMEN NUDELSUPPE 14

mit hausgemachten Nudeln nach japanischem Originalrezept,

Schweinebauch, „Pulled Pork“, Lotuswurzel und Ei

ACDFLO

VEGETARISCHE RAMEN NUDELSUPPE 12

mit hausgemachten Nudeln nach japanischem Originalrezept,

Kombu-Fond, Sojasprossen, Edelpilze und Ei

VEGETARISCH - ACFLO

HAUPTSPEISEN

GEBRATENER SEESAIBLING 30

mit Erbsencreme, Edamame, Lardo, Affilakresse und Bonito-Fond

DFGO - mit laktosefreien Milchprodukten

IN SAIKYO-MISO EINGELEGTER BLACK COD 49

Myoga-Ingwer und hausgemachter Sardellen-Furikake,

serviert mit einer Schale Reis

ADFNO

SUKIYAKI-DONBURI 27

mit dünn geschnittenem Rindfleisch (Rib-Eye), Tofu, Chinakohl,

Pak Choi und pochierem Ei, serviert auf einem Reisbett

CFO



STEAK

SIRLOIN VOM HEIMISCHEN DRY-AGED BIO-RIND (200g) 40

serviert mit lauwarmen Eierschwammerl, Pak Choi,
Shiso-Spinat und Apfel-Sesam-Sauce
FGLNO - mit laktosefreien Milchprodukten

„KOBE BEEF“

SIRLOIN VOM PREMIUM WAGYU-RIND

(höchste japanische Qualitäts-Klassifizierung A5)
serviert mit lauwarmen Eierschwammerl, Pak Choi,
Shiso-Spinat und Apfel-Sesam-Sauce
FGLNO - mit laktosefreien Milchprodukten

PER 100 GRAMM 84

BURGER

SHIKI'S WAGYU BURGER 24

in einem klassischen Sesam-Bun mit Cheddarkäse
Tamarillo-Wagarashisenf-Teriyaki-Sauce,
serviert mit Kartoffel-Wedges

ACFGMNO

BEILAGEN

JAPANISCHER „KOSHI-HIKARI“ REIS 4,50

eine Schale gekochter Edelreis

SAISONALE GERICHTE (AUCH VEGAN)

**AUF DEN NÄCHSTEN SEITEN FINDEN SIE
UNSERE SAISONALEN GERICHTE**



SAISONALE GERICHTE

AUS DEM

FINE DINING MENÜ „SOMMER“

A LA CARTE

IM KOMBUBLATT GEBEIZTE MAKRELEN-SASHIMI 19

mit Myoga-Ingwer, Apfel-Gelee, Zwiebelcreme,
Austernkraut und Osuimono-Shot

DF

VARIATION VOM OKTOPUS 25

gebraten, roh mariniert, geschmort und als Tempura
mit Su-Miso, Umeboshisauce, Ponzu, Avocado-creme, Gurken und Salicornia

ACFR

CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE 19/29

BCDFNR

DREIERLEI VOM STEINBUTT 29

Usuzukuri, Filet und Kamm
mit Fenchelsalat, Aniskraut und Yuzu-Ponzu

DF

SEETEUFELMEDAILLONS 36

gebraten und als „Isobe-Yaki“ (umhüllt vom Nori-Algenblatt),
Okraschoten, Maispüree, Sesam und Holunderschaum
serviert mit einer Seeteufellebermousse

DFGO - mit laktosefreien Milchprodukten

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST 36

mit kleinen Nasu-Auberginen, Auberginen-Kaviar,
Bambussprossen, Tamarillo und Miso

FO

KAROTTE UND WACHAUER MARILLE 14

Karotten-Schoko-Ingwer-Schnitte mit Marillenkompott, weißer
Schokoladecreme und Marillen-Karotten-Sorbet

VEGAN - laktose- und glutenfrei

ALS MENÜ

5 GÄNGE IHRER WAHL 86

mit Weinbegleitung (inklusive einem Glas Premium Sake) +48

ALLE 7 GÄNGE 122

mit großer Weinbegleitung (inklusive einem Glas Premium Sake) +72



SAISONALE GERICHTE

AUS DEM

VEGANEN FINE DINING MENÜ „SOMMER“

A LA CARTE

VARIATION VON DER ZUCCHINI UND VOM KÜRBIS 19

Tempura von der Zucchini-Blüte und rohe Zucchini-Streifen auf Hokkaido- und Butternusskürbis, mit Miso, Shiso, Kanzuri und Ginger Beer

VEGAN - AFN

KALTSCHALE VON DER WASSERMELONE UND VON DER GURKE 14

mit Zuckermelonen, heimischen Gurken, Norialgen und Kanzuri

VEGAN - FO

CONTEMPORARY VEGAN SUSHI SHIKI-STYLE 17/25

VEGAN - FLN

GEMÜSEBEET 21

bunte Rübenvariation mit Vogelmiere an Karotten-Ingwersauce und Shiromiso-Erde

VEGAN - F

DAIKONRETTICH UND WACHAUER TOFU 24

in Soja geschmorter Daikonrettich und eingelegter Tofu mit Wasabi, Daikonkresse, Mizuna und Kombu-Dashi

VEGAN - FO

JAPANISCHE UND HEIMISCHE SOMMERPILZE 29

japanische Edelzuchtpilze und heimische Wildschwammerl mit Marchfelder Artischocke und Pilz-Soja-Macaron auf Akamiso-Pumpnickel-Erde

VEGAN - FO

PARADEISER UND BASILIKUM 14

Süßer Paradeiserschaum, Tamarillomark und Basilikumsorbet

VEGAN - laktose- und glutenfrei

ALS MENÜ

5 GÄNGE IHRER WAHL 76

mit Weinbegleitung (inklusive einem Glas Premium Sake) +48

ALLE 7 GÄNGE 106

mit großer Weinbegleitung (inklusive einem Glas Premium Sake) +72



SASHIMI

GEMISCHTE SASHIMI-PLATTE TRADITIONELL

BCDFR

GROSS 32 KLEIN 22

SUSHI

CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE

BCDFNR

GROSS (6 Contemporary Nigiri, 8 Stück Maki) 29

KLEIN (4 Contemporary Nigiri, 6 Stück Maki) 19

CONTEMPORARY VEGAN SUSHI SHIKI-STYLE

VEGAN - FLN

GROSS (6 Contemporary Nigiri, 8 Stück Maki) 25

KLEIN (4 Contemporary Nigiri, 6 Stück Maki) 17

CHIRASHI SUSHI 26

Traditionelles Sushi in der Schale

BCDFNR

TRADITIONELLES NIGIRI SUSHI/SASHIMI PRO STÜCK

AKAMI THUNFISCH 4,50 / 4

D

„LABEL ROUGE“ LACHS 3,50 / 3

D

SUZUKI (WOLFSBARSCH) 4 / 3,50

D

HAMACHI 4,50 / 4

D

KÖNIGSKRABBE 6,50 / 6

B

IKURA-KAVIAR 5

D

JAKOBSMUSCHEL 5 / 4,50

R

GEBEIZTE MAKRELE 3 / 2,50

D

EISMEERGARNELE roh 5 / 4,50

B

TIGERGARNELE gekocht 4 / 3,50

B

TAMAGO 3 / 2,50

VEGETARISCH - C

TRADITIONELLES OSHIZUSHI

BATTERA PRESS-SUSHI (3 Stück) 10

mit hausgebeizter Makrele und Kombualgen DFN



CONTEMPORARY MAKI SUSHI

AAL UND AVOCADO MAKI (8 Stück) 12
DFN

„LABEL ROUGE“ LACHS UND AVOCADO MAKI (8 Stück) 10
DF

SPICY THUNFISCH MAKI (5 Stück) 12
CDFN

SPICY LACHS MAKI (8 Stück) 12
CDFN

CALIFORNIA MAKI (8 Stück) 14
mit Garnelen-, Krabbenfleisch und Avocado
BCFN

GARNELEN TEMPURA MAKI (8 Stück) 18
mit Fisolen, Matcha-Pulver und Ponzu-Gelee
BFN

SOFTSHELL CRAB TEMPURA MAKI (5 Stück) 22
mit Gurke, Salatblättern und Kanzuri-Mayonnaise
BCFN

AVOCADO UND GURKEN MAKI (8 Stück) 8
VEGAN - FN

FUTOMAKI (5 Stück) 10
mit Shiitake-Pilzen, Tamago, Kürbisstreifen, Avocado und Gurken
VEGETARISCH - CF

SOJASAUCE JA ODER NEIN ?

Contemporary Sushi - unsere Sushi-Empfehlung im SHIKI -
ist vorgewürzt. Sojasauce wird bewusst nicht dazu serviert, um die
Unterschiede zwischen den Zutaten noch besser genießen zu können.
Zu traditionellem Sushi und Sashimi wird Sojasauce (F) serviert.

TORO VOM THUNFISCH*

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der aktuellen Verfügbarkeit von
O-Toro oder Chu-Toro mit hohem Fettgehalt und feiner Maserung.
Wir verwenden ausschließlich Thunfisch aus streng reguliertem Fang
in Kroatien nach den Richtlinien der ICCAT
(International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas).

HON-WASABI

WASABI am Tisch frisch gerieben
pro Portion (ca. 4 Gramm) 3

Das SHIKI ist stolz darauf, eines der ganz wenigen Restaurants
in Europa zu sein, das seinen Gästen frisch geriebenen,
echten Hon-Wasabi aus Japan anbietet.
Dieser frische Wasabi ist eine der feinsten Delikatessen der Welt.
Zu traditionellem Sashimi und den Sushi-Platten servieren wir
eine kleine Kostprobe gratis.



CONTEMPORARY NIGIRI SUSHI PRO STÜCK

THUNFISCH 5

mit Nori-Vinaigrette DF

„LABEL ROUGE“ LACHS 4,50

mit Kombualge und Trüffelmarinade DF

GEFLÄMMTER LACHS 4,50

mit Teriyaki Sauce und Paprika-Tapioka-Chip DF

SUZUKI (WOLFSBARSCH) 4,50

mit Ume-Wasabi und Shisoblatt DF

HAMACHI 5

mit Yuzu-Shoyu und geriebener Limette DF

SAIBLING 3,50

mit Tomatensalsa DF

GEFLÄMMTE MAKRELE 3,50

mit weißem Sesam, Jungzwiebel und Ingwer DFN

JAKOBSMUSCHEL 6

mit Trüffelmiso FOR

GEFLÄMMTE AUSTER 5,50

mit Ponzu, Schnittlauch und Kanzuri-Daikon FR

SÜSSWASSER-AAL 5,50

gegrillt mit Unagisauce und Limette DF

TIGERGARNELE 4,50

gekocht mit Kanzuri-Miso BCF

NASU-AUBERGINE 3,50

mit Trüffelmiso und Kumquat VEGAN - FO

HEIMISCHER PARADEISER 3,50

mit gehackten Shisoblättern, roten Zwiebeln und Ponzu VEGAN - F

SHIITAKE-PILZ 3,50

mit Yuzu-Honig VEGAN - F

KOHLRABI 3,50

mit Shiso, Yuzu-Miso und grüner Daikon-Kresse VEGAN - F

GESCHMORTE SCHALOTTE 3,50

mit Trüffelmisomarinade VEGAN - FO

MYOGA (JAPAN-INGWER) 4

mariniert in Amazu-Essig VEGAN

EXKLUSIVE SPEZIALITÄTEN

WAGYU-RIND NIGIRI SUSHI 12

mit Yuzu-Kosho und Jungzwiebel F

TORO* (FETTIGER THUNFISCH) NIGIRI SUSHI 12

roh oder geflämmt DF



DESSERTS

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN 14

mit Nougatmousse, Erdbeersalat, Erdbeerstaub,
Erdbeersorbet und Minze

ACG

KAROTTE UND WACHAUER MARILLE 14

Karotten-Schoko-Ingwer-Schnitte mit Marillenkompott, weißer
Schokoladecreme und Marillen-Karotten-Sorbet

VEGAN - laktose- und glutenfrei

VARIATION VON DER MELONE 14

Wassermelonenring mit Zuckermelonenkugel und Melothria
dazu Melissensorbet

VEGAN - laktose- und glutenfrei

PARADEISER UND BASILIKUM 14

Süßer Paradeiserschaum, Tamarillomark und Basilikumsorbet

VEGAN - laktose- und glutenfrei

DREI SORBETS DER SAISON 9

VEGAN - laktose- und glutenfrei

Für das Abendgedeck in der Brasserie
erlauben wir uns 2,00 pP zu verrechnen.



WEISSWEIN OFFEN

2016 GRÜNER VELTLINER LÖSS 0,125 l 4,90
Schloss Gobelsburg / Kamptal

2016 RIESLING REBHUHN 0,125 l 5,70
Aldinger / Württemberg (Deutschland)

2015 GELBER MUSKATELLER 0,125 l 6,40
Rebenhof Aubell / Südsteiermark

2016 SAUVIGNON BLANC KITZECKER 0,125 l 6,70
Wohlmuth / Südsteiermark

2015 CHOREY-LES-BEAUNE BLANC 0,125 l 9,00
Domaine Maillard / Burgund (Frankreich)

2015 TABULA RASA 0,125 l 9,50
Domaine des Enfants / Roussillon (Frankreich)

ROSÉWEIN OFFEN

2015 CÔTES DE PROVENCE CORAIL 0,125 l 6,00
Château de Roquefort / Provence (Frankreich)

ROTWEIN OFFEN

2014 BLAUFRÄNKISCH BÉLA-JÓSKA 0,125 l 5,90
Wachter-Wiesler / Südburgenland

2015 PINOT NOIR SELECT 0,125 l 7,50
Wieninger / Wien

2012 LES HAUTS DE LYNCH-MOUSSAS 0,125 l 9,50
Haut-Médoc / Bordeaux (Frankreich)

2012 TORROJA 0,125 l 12,00
Terroir al Límit / Priorat (Spanien)

DESSERT- UND PFLAUMENWEIN OFFEN

2015 SAUVIGNON BLANC AUSLESE EDELSÜSS 6 cl 6,70
Dratz-Able Heilbronn / Württemberg (Deutschland)

KISHU UME-SHU PFLAUMENWEIN 6 cl 5,20
Wakayama Präfektur (Japan)



SAKE OFFEN (KALT)

HARUSHIKA JUNMAI SHU „CHO-KARAKUCHI“ 0,1l 9,50
(Extra Trocken)

Purer Reis-Sake / Nara Präfektur (Japan)

HARUSHIKA JUNMAI GINJO SHU „FU-IN“ 0,1l 12,50
(Spezielsiegel)

Purer Premium Reis-Sake / Nara Präfektur (Japan)

HARUSHIKA JUNMAI DAI-GINJO SHU 0,1l 18,50
(Grand Cru)

Purer Super Premium Reis-Sake / Nara Präfektur (Japan)

SAKE OFFEN (WARM)

HARUSHIKA FUTSU SHU „KINMON“ 0,1l 8,50

Warmer Reis-Sake / Nara Präfektur (Japan)

BIER VOM FASS

OTTAKRINGER Gold Fassl PUR

Bio Bier

0,2l 2,70

0,33l 3,90

OTTAKRINGER Gold Fassl ZWICKL ROT

Naturtrüb

0,2l 2,70

0,33l 3,90

FLASCHENBIER AUS JAPAN

ASAHI SUPER DRY 0,33l 6,50

KIRIN ICHIBAN 0,33l 6,00

SAPPORO 0,33l 6,00

ALKOHOLFREIES BIER

NULL KOMMA JOSEF 0,33l 4,00



ALLERGENE

A

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan-Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

B

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C

Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G

Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H

Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

L

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O

Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind

P

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R

Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse